



CORDILLERA DEL FUEGO



Costa Rica • Tarrazu • El Alumbre de Tarrazu

MISCHUNG

NATURAL



CORDILLERA DEL FUEGO

Vor 2001 lieferten in Costa Rica alle Produzenten ihre Kaffeeirschen an große industrielle Kooperativen. Sie beherrschten den landwirtschaftlichen Teil der Kette, doch nach der Ernte verloren sie jegliche Kontrolle über ihre Produktion. Nach 2001 änderte sich dies. Zwei Vorreiter, die Finca La Candelia und die Familie Barrantes (Cafetalera Herbazu), bauten eine Mikromühle, die erste unabhängige in Costa Rica. Damit ebneten sie den Weg zu mehr Unabhängigkeit für die Produzenten, da diese ihre Produkte endlich selbst verarbeiten konnten. Cordillera del Fuego ist der Name dieser unabhängigen Mikromühle, gelegen im Westtal, in der Region Tarrazú. Diese private Beneficio, die von 2 Partnern geführt wird, produziert etwa 8000 Säcke/Jahr. Luis Campos war der Pionier neuer Kaffeeaufbereitungsprozesse.



SCANNE DEN QR-CODE FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF BELCO.FR

Plantage	Cordillera del Fuego
Produzent	Fernando Cordero
Arten	Arabica
Verfahren	Natural
Trocknen	Patios
Höhe	1700
Ernte	Januar - März
Art der Ernte	Manuell